



Ruokaa oluen ohelle

Ruokatuotteen suunnittelu olutravintola
Konttoriin

Maria Santala

Opinnäytetyö
Maaliskuu 2014
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

SANTALA MARIA:

”Ruokaa oluen ohelle” – Ruokatuotteen suunnittelu olutravintola Konttoriin

Opinnäytetyö 43 sivua, joista liitteitä 17 sivua
Maaliskuu 2014

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää olutravintola Konttoriin juomatuotetta tukeva ruokatuote. Konttorista ei ole aiemmin saanut minkäänlaista ruokaa juotavien ohkeen, vaan asiakkaiden on täytynyt lähteä tyydyttämään nälkänsä muualle. Koska suuntaus on ollut selkeästi se, että pienistäkin olutravintoloista on alkanut saada ruokaa, ovat Konttorinkin asiakkaat sitä kyselleet. Koska Konttorin ympäristössä on huomattavan paljon monipuolisia ruokaravintoloita, haluttiin tuotteesta luoda yhtä omaleimainen kuin Konttorikin on. Toiveena Konttorin ruokalistalle esitettiin myös ruoka-annosten valmistamisen helppous sekä pyrkimys hävikin minimointiin.

Ruokalista kehitettiin tuotekehityksen vaiheita noudattaen. Käynnistämisvaihe oli jo ennen opinnäytetyön tekemisen aloittamista tehty, sillä ruokatuotteen luomiselle oli selkeä tarve. Luonnosteluvaiheessa etsittiin reseptejä, jotka voisivat täyttää vaatimukset omaleimaisuudesta, helppoudesta ja kannattavuudesta. Kun sopivat ruokalajit listalle olivat löytyneet, aloitettiin kehittämisvaihe eli etsittiin sopivat raaka-aineet, reseptejä alettiin testata ja niihin tehtiin muutoksia tarpeen mukaan. Kun reseptit olivat valmiit, annoskoot tarkastettiin ja viimeiset hienosäädöt tehtiin.

Ruokalista vastaa toimeksiantajan toivetta, mutta vielä ei ole varmuutta siitä, otetaanko se käyttöön sellaisenaan vai tekeekö ketjun keittiöpäällikkö siihen edelleen muutoksia. Ruokalistan sisältöön ollaan erittäin tyytyväisiä, mutta vielä tutkitaan, saadaanko Konttorin keittiöstä remontoitua kyseisen ruokalistan tarpeita vastaava. Ruokalistaa voi kehittää edelleen niin, että puolivalmisteita käytettäisiin enemmän, jotta Konttorin henkilökunnan työn määrä pysyisi pienempänä ja annosten valmistus olisi entistäkin helpompaa. Nyt annosten tekeminen vaatii jonkin verran esivalmisteluja.

Asiasanat: Ruokalistasuunnittelu, tuotekehitys, oluen ja ruoan yhdistäminen, olutravintola.

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

SANTALA, MARIA:

”Something to Eat with Beer” – Planning the Food Product for Beer Restaurant Konttori

Bachelor's thesis 43 pages, appendices 17 pages
March 2014

The aim of this study was to create a menu for beer restaurant Konttori. The food product was supposed to support the wet sales. Nowadays many little bars and pubs offer food, too, so Konttori has also been under pressure to do it. Many customers have wished for a food product to be included on Konttori's menu. Because of the competitors, Konttori wanted its food to be individual. The food product should also be easy to prepare, because Konttori's owners want that their service staff is also able to prepare the food.

The menu was created by following the stages of the product development process. The first stage was completed earlier by the company. In the second stage, the suitable recipes were looked for. After finding good recipes, they were tested. After that, all the recipes were modified if needed and the prices were determined.

The final menu met the commissioner's expectations, but it can be developed further. The kitchen of Konttori will be renovated. The kitchen manager of the chain may perform some adjustments. For example the use of convenience foods might be increased to reduce personnel costs.

Key words: Menu planning, product development, food and beer, beer restaurant.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	RUOKALISTASUUNNITTELU.....	6
2.1	Ruokatuotteen suunnittelu	6
2.2	Asiakkaan ja toimintaympäristön huomioiminen	6
2.3	Tuotannolliset näkökohdat.....	8
2.4	Kannattavuus ja hinnoittelu	9
2.5	Ruoan ja oluen yhdistäminen.....	10
3	TUOTEKEHITYS	11
3.1	Yleistä tuotekehityksestä	11
3.2	Tuotekehitysprosessi.....	12
4	SUUNNITTELUPROSESSIN TOTEUTTAMINEN	14
4.1	Konttorin ruokalistasuunnittelun lähtökohdat.....	14
4.2	Tuotekehitysprosessi sovellettuna Konttoriin.....	14
4.3	Konttorin ruokatuotteen suunnittelu	16
5	TULOKSET	21
6	POHDINTA.....	23
	LÄHTEET.....	25
	LIITTEET	26
	Liite 1. Konttorin hanatuotteet	26
	Liite 2. Konttorin ruokalista	27
	Liite 3. Raputuoppi.....	28
	Liite 4. Siiderikinkku	29
	Liite 5. Kylmä salkku.....	32
	Liite 6. Naudanposkipata.....	35
	Liite 7. Tomaatti-kesäkurpitsakeitto.....	37
	Liite 8. Lämmin salkku.....	39
	Liite 9. Suklaakakku	41
	Liite 10. Jäätynyt vehnäolut	42
	Liite 11. Kuvia muutamasta annoksesta.....	43

1 JOHDANTO

Sain aiheen opinnäytetyöhöni työpaikkani toimitusjohtajalta. Tehtävänä oli luoda ruokatuote erääseen ketjun toimipaikkaan, olutravintola Konttoriin. Toimeksiantaja kertoi, että ketjun keittiöpäällikkö on aiemmin yrittänyt luoda Konttoriin sopivaa ruokatuotetta, mutta punainen lanka on jäänyt löytymättä. Toivomuksena oli, että tuotteesta tulisi omaileimainen, helppo ja kannattava. Mietin ensin, pitäisikö työ tehdä asiakaskyselyjen pohjalta, mutta päädyin kuitenkin ideoimaan ruokatuotetta itse tuotekehitysprosessin vaiheita noudattaen, jotta kaikki tuotteelle asetetut vaatimukset täyttyisivät varmasti.

Konttori on hyvätasoinen olutravintola Tampereen keskustassa. Haastattelin Konttorin tarjoilija Outi Jalosta (2014) selvittääkseni tarkemmin Konttorin asiakaskuntaa ja tuotteiden menekkiä. Asiakaskunnasta selkeä pääosa on miehiä. Iältään he ovat noin 30-45-vuotiaita. Outi luonnehti asiakaskuntaa myös hyvin toimeentulevaksi ja korkeasti koulutetuksi, ja kertoi sen koostuvan pitkälti businessmiehistä. Konttorin tuotteista ehdottomasti suosituimpia ovat hanatuotteet, joista löytyy erittäin laaja ja monipuolinen valikoima erilaisia oluita ja siidereitä. Kaikkien hanatuotteiden menekki on melko tasaista. Hanatuotteiden lista on liitteenä (Liite 1). Hanatuotteiden lisäksi Konttorissa myydään viiniä ja cocktaileja, kuten collinseja, negronia ja whiskey soureja.

Aloitin opinnäytetyön tekemisen perehtymällä ruokalistasuunnittelun periaatteisiin. Tutustuin myös ruoan ja oluen yhdistämiseen sekä tuotekehityksen teoriaan. Etsin reseptejä ja rakensin sopivista hyvän kokonaisuuden. Etsin tuotteisiin sopivat raaka-aineet, tein annoskortit ja hinnoittelin tuotteet alustavasti.

Ruokalistasta tuli vaatimusten mukainen ja toimiva kokonaisuus Konttoriin. Siitä, otaanko lista todella käyttöön, ei ole vielä varmuutta, sillä varsinainen käytännön työ Konttorin suhteen alkaa vasta nyt. Vielä täytyy suunnitella Konttoriin keittiö ja sen varustus, kokeilla tuotteet ja käydä neuvottelut ostosopimusten suhteen.

2 RUOKALISTASUUNNITTELU

2.1 Ruokatuotteen suunnittelu

Ruokalistan suunnittelu on yksi ruokaravintolan tärkeimmistä osa-alueista, sillä se luo pohjan lähes kaikelle toiminnalle ja muodostaa raamit ravintolan näkemykselle ja tuotteelle. Ruokalista luo asiakkaalle näkemyksen ja mielipiteen siitä, millaisen kuvan ravintola yrittää luoda itsestään ja miten se haluaa esiintyä ulospäin. Hinnoittelu, raaka-ainepäätökset, valikoiman laajuus ja monet muut tekijät muovaavat asiakkaan käsitystä jo paljon ennen kuin hän maistaa palastakaan ruoasta. (Brezinski & Gordon 1999, 18.)

Ruokatuotetta suunniteltaessa tulisi ottaa huomioon seuraavat asiat: keittiön tyyli ja vaikutteet; keittiön ja palvelun taso, laatu ja määrä; tärkeimmät ruoka-artikkelit ja raaka-aineet; tuotantomenetelmät; kuuma ja kylmä tuote; listojen kattavuus ja vaihtuvuus. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat yleisesti myös ravitsemussuositukset, asiakkaiden mieltymykset ja tarpeet (Ahonen, Koskinen & Romero 2009, 70; Suominen 2000, 7-9).

Ruokatuotteen suunnitteluun vaikuttaa myös se, kuinka monta ruokalajia ruokalistalle aiotaan luoda. Tuotteiden määrä riippuu hyvin paljon siitä, millainen ravintolan liikeidea on. Ruokalajien määrä vaikuttaa suuresti siihen, millaiset kustannukset ruokalista aiheuttaa. Jos ruokalajeja on paljon, pystytään samoja raaka-aineita hyödyntämään useissa eri annoksissa. Jos sitä vastoin ruokalistalle tulee vain muutamia annoksia, ei ruoka-aineita voi toistaa, koska ruokalistasta tulisi tällöin liian yksitoikkoinen. Ruokalistan ja ruoka-aineiden käytön laajuus vaikuttaa myös varaston kokoon, sillä kaikkia aineksia täytyy säilyttää varastossa, jotta ruokalistan tuotteet olisivat toteutettavissa. (Kotschevar & Withrow 2008, 25-26.)

2.2 Asiakkaan ja toimintaympäristön huomioiminen

Ruokatuotteen suunnittelussa tulee ottaa huomioon ruoka-aineiden vaihtelevuus. Ruokalistalta pitäisi löytyä hyvä variaatio makuja ja vaihtoehtoja muun muassa keveyden ja raskauden suhteen. Vaihtoehtoja tulisi löytyä myös raaka-aineiden osalta, jotta erilaisia ruokavalioita noudattaville löytyisi myös vaihtoehtoja. Vaihtoehtojen punnitsemisessa

tulee erityisesti ottaa huomioon ravintolan asiakaskunta, koska erilaiset asiakasryhmät odottavat ruoalta eri asioita. Ruokalistan tuotteiden tulee vaihdella myös makumaailman, rakenteen sekä koostumuksen suhteen. (Kotschevar & Withrow 2008, 25-26.)

Ravintolan toimintaympäristöstä ja asiakkaasta saa alkunsa se, millaiselle tuotteelle on tarve. Ruokalistaa voidaan suunnitella hyvinkin monenlaisiin tarkoituksiin ja tarpeisiin. Suurkeittiöissä ruokalista suunnitellaan hyvin pitkälti ravitsemussuositusten pohjalta. Suurkeittiöiden ruokalistat ovat yleensä kiertäviä ja niiden suunnittelun pohjana käytetään usein runkoruokalistaa. Runkoruokalistaan on määritelty pääraaka-aine- ja ruokien tyyppivaihtelut, jotta ruokalista on helppo toteuttaa aina hieman muunneltuna. Suurkeittiöiden asiakaskunta on usein sama, joten vaihtelua ruokalistalta tulee löytyä. Ravintoloissa asiakaskunta vaihtelee selkeästi enemmän, joten ravitsemuksellisia näkökohtia ei tarvitse ottaa yhtä paljon huomioon. Ravintolassa asiakkaalla on myös suurempi valinnanvapaus, koska vaihtoehtoja on enemmän kuin suurkeittiössä. (Lampi, Laurila & Pekkala 2003, 105-106.)

Suurkeittiöiden ruokalistasuunnittelussa tulee ottaa huomioon myös se, että monien ruokien täytyy kestää lämpösäilytystä ja kuljetusta, kun ravintolaruoat valmistetaan tai ainakin kypsennetään useimmiten asiakkaan tilauksen mukaan. Suurkeittiöiden ruoka-asiakkaiden määrä on huomattavasti helpommin ennustettavissa kuin ravintoloissa, joten hävikin riski ei muodostu yhtä suureksi. (Taskinen 2007, 27.)

Uutta ravintolaa tai tuotetta suunniteltaessa tulee ottaa huomioon myös kilpailutilanne. Riippuen omasta liikeideasta kilpailijoiden kartoittaminen on hyödyllistä, jotta osataan luoda sellainen tuote, joka on itselle kannattava. Kilpailijoiden tuotteisiin on hyvä tutustua ja on tärkeää löytää omaan liikeideaan sellainen tuote, jota kilpailijoilla ei ole. Myös yhteistyön mahdollisuus kilpailijoiden kanssa on hyvä ottaa huomioon. Kilpailijoiksi on hyvä huomioida myös osittain eri toimialojen yritykset, sillä korvaavat asiat voivat myös olla kilpailijoita. Esimerkiksi ruokaravintolan kilpailija voi olla elokuvateatteri, koska ne molemmat tarjoavat asiakkaille tapoja viettää aikaa. (Ahonen ym. 2009, 64.)

2.3 Tuotannolliset näkökohdat

Ravintolan ruokatuotteen suunnitteluun vaikuttaa myös ravintolan sisäinen toimintaympäristö. Ravintolan fyysiset tilat luovat puitteet sille, minkälaisen ruokatuotteen tuottaminen on mahdollista, saati kannattavaa. Ruokalistasuunnitteluun fyysisten tilojen näkökulmasta vaikuttavat ainakin keittiön koko, ravintolan asiakaspaikat, varastotilat sekä tilankäyttö yleisesti. Ruokalistan laajuutta rajoittaa hyvin paljon, jos keittiötilat ovat pienet tai tila on käytetty liikeideaan sopimattomasti. Pienen keittiöön ei yksinkertaisesti saa mahtumaan paljon tarvittavaa laitteistoa ja tällöin kapasiteetti ei riitä hyvin laajan ruokalajivalikoiman toteuttamiseen. Keittiötilan suuruudestaan ei ole apua, jos tila on käytetty epäloogisesti, työskentely hankaloituu ja taas valikoiman toteuttaminen voi muuttua ylitsepääsemättömän vaikeaksi. (Ahonen, Koskinen & Romero 2009, 76.)

Myös ravintolassa olemassaolevat tai mahdollisesti tulevat koneet ja laitteet vaikuttavat siihen, millainen ruokalistasta tulee. Osa koneista voi olla kiinteitä ja osa irrallisia. Kokonaisuudessaan laitteisto vaikuttaa siihen, millaisia erilaisia valmistusmenetelmiä ruokalajeihin voidaan käyttää ja se voi joko mahdollistaa tai rajoittaa tiettyjen raaka-aineiden käyttöä, etenkin jos raaka-aineet vaativat tietynlaista valmistusta. (Ahonen, Koskinen & Romero 2009, 78.)

Ravintolan henkilökuntakin on suuressa roolissa ruokalistasuunnittelussa, eikä pelkästään siksi, että työntekijät tuntevat asiakkaat kaikkein parhaiten. Henkilökunnalla on varmasti selkeä näkemys siitä, mitä annoksia asiakkaat syövät eniten ja mitä uutta he saattaisivat toivoa ruokalistalle. Ruokalistalla on vaikutus siihen, paljonko henkilökuntaa tulee varata vuoroon, jotta asiakkaiden tarpeet saadaan täytettyä mahdollisimman sujuvasti ja nopeasti. Uusi ruokalista vaatii aina työntekijöiden koulutusta, mutta kuinka paljon, se riippuu täysin ruokalistasta. Ruokalistasta tulisi tehdä sellainen, että se olisi toteutettavissa nykyisellä henkilökunnalla, jos ei uutta henkilökuntaa palkata, joten henkilökunnan osaaminen ja vahvuusalueet ovat myös tärkeässä asemassa ruokalistasuunnittelussa. Ruokalistan suunnittelijoiden tulisi todella miettiä kaikki työvaiheet tarkkaan, sillä monet asiat ovat huomattavasti helpompia teoriassa kuin käytännössä. (Ahonen, Koskinen & Romero 2009, 94.)

2.4 Kannattavuus ja hinnoittelu

Kuten kaikessa liiketoiminnassa, myös ruokalistasuunnittelussa tulee ottaa kannattavuus huomioon ja se luo suurimmat raamit hinnoittelun toteuttamiselle. Kannattavuudella tarkoitetaan sitä, että annos tuottaa enemmän kuin siitä koituu kuluja. Kulut koostuvat raaka-ainekustannusten lisäksi monista muista kustannuksista, kuten henkilöstöön ja ravintolatilatilan ylläpitämiseen liittyvistä kustannuksista. Jotta annos todella olisi kannattava, tulisi sen tuottaa myös hieman voittoa, sillä pelkällä kulujen kattamisella yritystoiminta ei ole vaivan arvoista. (Kotschevar & Withrow 2008, 53.)

Suuri tekijä hinnoittelussa on myös markkinoiden tilanne. Hinnoittelussa tulee ottaa huomioon yleinen hintataso ja kilpailijoiden hinnat. On myös hyvä huomioida, että se, mitä eri asiakkaat ovat valmiita maksamaan samasta tuotteesta, vaihtelee hyvinkin paljon. Tulee siis huomioida myös oma asiakaskunta ja asiakaskunnan maksuvalmius. Suuret hinnanmuutokset antavat asiakkaille negatiivisen mielikuvan, minkä takia niitä tulisi välttää. (Kotschevar & Withrow 2008, 53-54.)

Hinnalla on vaikutusta siihen, mitä tuotteesta ajatellaan. Hinta antaa asiakkaalle viestiä esimerkiksi ruoan laadusta ja ruoka-annoksen koosta. Korkeampi hinta rinnastetaan helposti korkeaan laatuun ja päinvastoin. Hinnoittelu on vapaampaa, jos oma tuote poikkeaa selkeästi muista eikä asiakkaan ole mahdollista tehdä suoraa hintavertailua. Jotta korkeampaa hintaa voidaan käyttää, tulisi ravintolan palvelun, miljöö, sijainnin ja muiden asioiden olla suhteessa hintatason kanssa. (Kotschevar & Withrow 2008, 54.)

Psykologisen hinnoittelun vaikutusta asiakkaiden ostokäyttäytymiseen on tutkittu ja siihen kuuluu muutamia perusasioita, jotka kannattaa ottaa huomioon. Kokonaisia numeroita hinnoittelua tehdessä tulisi välttää. Numerot viisi ja yhdeksän ovat hyviä lopetusnumeroita, sillä ne viestivät alennetusta hinnasta. Hintojen tulisi olla suhteellisen lähellä toisiaan, jotta asiakkaat eivät valitse aina halvempaa tuotetta hinnan takia. (Kotschevar & Withrow 2008, 54.)

2.5 Ruoan ja oluen yhdistäminen

Oluen ja ruoan yhdistäminen on helpompaa kuin viinin ja ruoan, mutta vasta nouseva trendi, joten siitä ei löydy yhtä paljon tietoa kuin ruoan ja viinin yhdistämisestä. Helpompaa oluen ja ruoan yhdistämisestä tekee monet oluen suotuisat ominaisuudet, jotka edesauttavat siinä, että kovinkaan riitasointuisia yhdistelmiä ei helposti pääse syntymään. Viinin kanssa vaikeat yhdistettävät, kuten chili, etikka ja kananmuna eivät riitele oluen kanssa yhtä vahvasti, vaan niille löytyy helposti myös sopiva olut. Tämän mahdollistavat oluen monimuotoiset maut ja aromit, joista on helppo löytää kumppani ruokaan kuin ruokaan. Paitsi ruoan kanssa, olut on myös omiaan ruokalajien valmistuksessa; se sopii taikinoihin, kastikkeisiin ja moneen muuhun ruokaan erittäin hyvin. (Alko Oy 2012, 213; Sinebrychoff, 2014.)

Oluen suotuisat ominaisuudet ovat hiilidioksidipitoisuus, humalan katkeroisuus ja alkoholipitoisuus. Kokonaisuus keventyy hiilidioksidipitoisuuden ansiosta ja se myös puhdistaa suuta maistamaan erilaisia makuja paremmin. Myös humalan katkeroisuus puhdistaa suuta. Lisäksi se läpäisee hyvinkin vahvoja makuja ja antaa oman erityisen makunsa. Alkoholipitoisuus vaikuttaa rasvaan keventäen kokonaisuutta, pyöristämällä makuja ja tuomalla vahvuutta makuelämykseen. (Alko Oy 2012, 214.)

Ruoan ja oluen yhdistämiseen pätee monet yleiset periaatteet ruoan ja juoman yhdistämisestä. Näitä periaatteita ovat samankaltaisuus, tasapainottavuus ja vastakohtaisuus. Samankaltaisuus etenkin täyteläisyyden asteessa tuottaa yleensä erittäin hyvän yhdistelmän. Myös ruoan ja juoman happoisuuden tulisivat yltää samalle tasolle, samoin makeuden. Samankaltaisuutta voidaan etsiä myös aromeista, kuten mausteisuus, sitruksisuus ja pähkinäisyys. Tasapainottavuudella tarkoitetaan sitä, että esimerkiksi rasvaisuutta leikkaa hapokkuus ja katkeruus. Vastakohtaisuutta ruoan ja juoman yhdistämisessä voidaan etsiä selvistä vastapareista, kuten suolaisesta ja makeasta sekä mausteisesta ja kevyestä. (Alko Oy 2012, 213, 214.)

Oluelle on helppo löytää pari ruoasta kuin ruoasta. Esimerkiksi erilaiset alkurooat, niin kylmät kuin kuumatkin, pääruoat, juustot ja makeat jälkiruoat löytävät sopivan kumppanin oluiden laajasta maailmasta.

3 TUOTEKEHITYS

3.1 Yleistä tuotekehityksestä

Tuotekehityksellä tarkoitetaan kaikkea toimintaa, jonka tarkoituksena on tuoda markkinoille kokonaan tai osittain uusia tuotteita ja kehittää vanhemmista tuotteista entistäkin parempia. Kilpailun koko ajan kiristyessä ja tuotevalikoimien laajentuessa yrityksen tuotekehityksestä on tullut yhä tärkeämpi tekijä. Tuotekehitys eri alojen välillä vaihtelee runsaastikin, mutta pääperiaate on sama. Esimerkiksi teollisuudessa tuotekehitys on huomattavasti suurempi prosessi, koska uudet tuotteet voivat vaatia jopa uusia tuotantolinjoja, kun taas ravintola-alan tuotekehityksessä voi olla kyse ainoastaan siitä, että ruoka kypsennetään tai maustetaan eri tavalla tai vanhoista komponenteista tehdään uusia kokonaisuuksia. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

Ympäristön ja asiakkaiden tarpeiden muuttuessa tuotekehityksellä on suuri merkitys, jotta pystytään pysyttelemään sellaisella palvelutasolla, että kuluttajan tarpeet tulevat täytetyksi. Muutoksia ympäristössä ja syitä tuotekehitykselle ovat muun muassa lainsäädännön muutokset, raaka-aine- ja energiakustannusten kasvu, teknologian kehitys, ekologisuus sekä kaupan rakenteen muutokset. Tuotekehityksellä pyritään vastaamaan näihin muutoksiin, jotta yritys voi toimia kannattavasti, selviytyä kiristyvillä markkinoilla ja tyydyttää asiakkaan tarpeet parhaalla mahdollisella tavalla. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

Tuotekehityksen erottaminen yrityksen muusta toiminnasta on vaikeaa etenkin ravintola-alalla, sillä tuotekehitystä tapahtuu koko ajan, kun tuotteita pyritään kehittämään asiakkaiden toiveiden suuntaan. Tuotekehityksen tulisi aina tähdätä myös siihen, että toiminta on kannattavaa ja yrityksen resursseihin suhteutettua. Jotta asiakkaat pystyttäisiin tyydyttämään jatkossakin, tulee tuotekehitystä muistaa tehdä jatkuvasti ja tiedostetusti. Tuotekehityksen edetessä täytyy olla ennakkoluuloton ja avoin, jotta löydetään varmasti kaikkein parhaat ratkaisut. Siihen vaaditaan taitoa yhdistellä uusia asioita ja uskallusta luopua vanhoista totutuista kaavoista. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

3.2 Tuotekehitysprosessi

Tuotekehitysprosessi muodostuu yleisesti seuraavista vaiheista: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. Kaikki näistä vaiheista ovat lopputuloksen onnistumisen kannalta erittäin tärkeitä ja sisältävät monia eri vaiheita. Käynnistämisvaiheessa on syytä pohtia tuotekehityshankkeen kannalta oleelliset asiat eli mitä hyötyä tai lisää uusi tuote tuo markkinoille, mitkä odotukset sen myynnille on ja mitä kustannuksia se yritykselle aiheuttaa. Jos tullaan siihen tulokseen, että tuotekehitys on kannattavaa aloittaa, päättyy käynnistämisvaihe myönteiseen kehityspäätökseen eli siihen, että tuotteen suunnittelu ja kehitys päätetään aloittaa. (Jokinen 2001, 14.)

Koska käynnistämis- ja luonnosteluvaiheen toteutuksesta vastaavat ainakin osittain eri henkilöt, aloitetaan luonnosteluvaihe tehtävän analysoinnilla. Tuotteelle määritetään tavoitteet ja vaatimukset, joita on jo käynnistämisvaiheessa hieman luonnosteltu. Jotta tavoitteiden asettaminen osuisi mahdollisimman hyvin kohdilleen, täytyy luonnosteluvaiheen tekijöiden keskustella käynnistämisvaiheessa päätökseen vaikuttaneiden tekijöiden kanssa. (Jokinen 2001, 14.)

Kun vaatimukset tuotteelle on asetettu, edetään ratkaisumahdollisuuksien etsimiseen. Jotta tehtävässä pystyttäisiin etenemään ennakkoluulottomasti, tehtävän yleistäminen on hyvä tapa aloittaa työ. Yleistämisessä pyritään pääsemään irti varsinaisesta tehtävästä etsimällä vaihtoehtoisia keinoja toteuttaa sama tavoite kuin mikä kehitettävällä tuotteella on. Yleistämisvaiheen aikana selvitetään myös tehtävän olennaiset ongelmat ja kokonaistoiminto. Seuraavaksi kokonaistoiminto jaetaan osiin. Osille etsitään ratkaisumahdollisuuksia erilaisia ideointimenetelmiä hyödyntäen. Kun osatoiminnoille on löydetty erilaisia ratkaisumalleja, niitä yhdistellään kokonaisratkaisuiksi. Näitä ratkaisuja pohditaan alussa asetettujen vaatimusten ja tavoitteiden perusteella ja niistä parhaat kehitetään edelleen luonnoksiksi, jotka ovat arvosteltavissa riittävän luotettavasti. Luonnoksista valitaan parhaimmalta vaikuttava ja sitä aletaan kehittää edelleen lopulliseksi tuotteeksi. (Jokinen 2001, 14-15.)

Kehittämisvaiheessa luonnoksesta laaditaan mittakaavassa oleva kokoonpanoluonnos. Tämä tehdään siksi, että löydetään parhaat mahdolliset ratkaisut, jotta tuote täyttää kaikki vaatimukset ja tavoitteet, jotka on alussa asetettu. Nämä vaatimukset eritellään mittavaatimuksiin, toiminnallisiin vaatimuksiin ja raaka-ainevaatimuksiin. Näiden vaa-

timusten perusteella määritetään erilaiset käytettävissä olevat vaihtoehdot, kuten eri raaka-aineet, joista lopullinen tuote voitaisiin tehdä ja se silti täyttäisi vaatimukset. Jos tuote ei täytä vaatimuksia, täytyy palata kehittämisvaiheeseen ja valita jokin muu luonnos kehitettäväksi eteenpäin. Jos kaikki vaatimukset saadaan täytetyiksi, tehdään luonnoksesta edelleen kehitetty konstruktioehdotus. (Jokinen 2001, 15, 90.)

Viimeistelyvaiheessa tehdään lopulliset suunnitelmat ja päätös siitä, aloitetaanko tuotteen tuotanto. Viimeiset piirustukset, käyttöohjeet ja muu tarvittava tehdään, jotta tuote olisi luomisen jälkeen valmis otettavaksi käyttöön. Useimmiten tuotteesta tehdään myös koekappale eli prototyyppi ennen kuin sarjavalmistus aloitetaan. Tuote tutkitaan ja tarkastetaan, jotta se todella täyttää kaikki vaatimukset ja on laadultaan toivottu. (Jokinen 2001, 17.)

4 SUUNNITTELUPROSESSIN TOTEUTTAMINEN

4.1 Konttorin ruokalistasuunnittelun lähtökohdat

Konttorin ruokalistan suunnittelu eroaa monilla tavoilla ruokalistasuunnittelun peruspohjasta, koska tuote on niin erilainen ja luodaan nimenomaan tukemaan juomatarjontaa. Konttorista ei aiotakaan tehdä ruokaravintolaa, vaan se on edelleen juomaravintola, josta saa lisäksi ruokaa. Lähtötilanne on täysin päinvastainen kuin tavallisella ruokaravintolalla, koska yleensä ruokaravintolaa perustettaessa itse ruoka on lähtökohta ja luo pohjan kaikelle muulle suunnittelulle. Konttorissa tämän pohjan luo sen aikaisempi liikeidea ja tämänhetkiset tuotteet.

Konttori on premiumluokan ravintola sekä tuotteiltaan että palvelultaan. Tähän tyyliin pitäisi myös ruokatuotteen sopia. Konttoriin toivotaan omaleimaista ruokaa, ei perinteisiä pubiruokia, kuten toasteja ja hampurilaisia. Tilaaja toivoi myös, että ruoan valmistus ja esillelaitto olisi mahdollista tehdä nykyisellä henkilökunnalla, joten tuotteen tulisi olla tähän tarkoitukseen tarpeeksi yksinkertainen. Tarvittaessa valmistus voidaan toteuttaa myös ketjun muissa ravintoloissa ja kuljettaa ruokatuotteet Konttoriin. Kannattavuus ja hävikin minimointi tulisi olla hyvin tarkasti mietittynä, joten ruoan säilyvyys, varastointi ja valmistus täytyy harkita tarkkaan.

Konttorilla on olemassa vanha keittiö, jota ollaan valmiita uudistamaan, mikäli sopiva ruokatuote löytyy ja se otetaan käyttöön. Koska Konttorin keittiötä uudistetaan sopivan ruokatuotteen löydyttyä, ei sekään aseta raameja ruokatuotteen suunnittelulle, vaan keittiötä muokataan ruokatuotteen vaatimusten mukaiseksi.

4.2 Tuotekehitysprosessi sovellettuna Konttoriin

Tuotekehitysprosessia sovellettaessa ruokalistasuunnitteluun prosessi yksinkertaistuu monilta osin, koska ei olla varsinaisesti kehittämässä kokonaista uutta tuotetta, vaan uusia yhdistelmiä ja käyttötarkoitukseen sopivia ratkaisuja. Monimutkaisen siitä tekee se, että ei olla kehittämässä ainoastaan yhtä tuotetta vaan yhteensopivaa ja kannattavaa kokonaisuutta, ruokalistaa, jonka pitäisi olla yhtenäinen, mutta silti riittävän monipuoli-

nen. Edellisen luvun tuotekehitysvaiheet on selkeästi suunniteltu hieman teknisemmille aloille, joten prosessia täytyy soveltaa hieman, mutta siitä löytyy hyvä pohja myös ruokatuotteen tuotekehitykseen.

Koska Konttoriin on jo päätetty suunnitella ruokalista ja sille on selkeästi tarve, on käynnistämisvaihe käytännössä jo tehty. Seuraavaksi täytyy selvittää tuotteiden vaatimukset ja tavoitteet. Ne on jo määritetty siinä vaiheessa, kun päätettiin, että Konttoriin aletaan suunnitella ruokalistaa. Vaatimukset ruokatuotteen suhteen ovat omaleimaisuus, yksinkertaisuus ja kannattavuus. Omaleimaisuutta vaaditaan, koska Konttorin halutaan erottuvan myös jatkossa. Tampereella on tarjolla hyvin monipuolisia ja erilaisia ruokatuotteita, joten kilpailuetua voidaan saavuttaa keksimällä tuote, josta Konttori voisi olla tunnettu ja ennen kaikkea mieleenjäävä. Konttorin asiakaskunta muodostuu laatutietoisista ihmisistä, joten omaleimaisuudella pyritään vastaamaan heidän tarpeisiinsa.

Yksinkertaisuus tarkoittaa tässä tapauksessa sitä, että ainakin aluksi tuotteiden tulisi olla niin yksinkertaisia, että niiden valmistelu ja esillelaitto onnistuisi myös tarjoiluhenkilökunnalta. Jos tuotteen menekki kasvaisi, mietittäisiin toki myös keittiöhenkilökunnan palkkaamista. Kaikkien tuotteiden ei välttämättä tarvitse olla koko valmistusprosessiltaan yksinkertaisia, sillä on mahdollista, että ruokatuotteista ainakin osa tehtäisiin ketjun muissa ravintoloissa ja kuljetettaisiin säilytettäväksi ja myytäväksi Konttoriin. Tuotteen tulisi kuitenkin olla sellainen, että se kestää kuljetusta ja säilytystä, jos edellämainitusti toimittaisiin.

Tuotteen kannattavuudella tarkoitetaan tässä tapauksessa sitä, että hävikki tulisi pystyä minimoimaan. Tämä on erityisen tärkeä asia miettiä, sillä tuotteen menekkiä on mahdollista arvioida, koska Konttorissa ei ole ennen myyty ruokaa. Olisi hyvä, jos monet tuotteet kestäisivät pitkäänkin säilytystä. Hävikin minimointi tulee huomioida raaka-ainevalinnoissa ja erityisesti pakkauskoossa. On hyvä suosia etenkin nopeasti sulatettavissa olevia pakasteita.

Tavoitteena Konttorin ruokatuotteella on olla juomatuotetta tukeva ja asiakkaiden tarpeisiin sekä toiveisiin vastaava. Sitä, että ruokatuote tukee juomatuotetta, pyritään varmistamaan etsimällä Konttorin tuotteille hyviä pareja ruoista raaka-ainevalintojen ja valmistusmenetelmien kautta. Erityisesti kaikista suosituimmille tuotteille olisi hyvä löytää sopivat vastineet. Tuotteen tulisi olla myös asiakkaiden tarpeisiin vastaavia, sillä

Konttorin asiakkaat ovat jo pitkään kyselleet ruokatuotetta Konttorista. Suunnittelussa täytyy ottaa huomioon hyvin tarkasti se, että Konttori ei ole paikka, jonne lähdetään syömään, vaan paikka, johon lähdetään nauttimaan hyvästä seurasta sekä hyvistä juomista ja josta toivotaan tulevaisuudessa saatavan hyvää ”hiukopala” illan edetessä.

Kun tavoitteet ja vaatimukset ovat selvillä, voidaan aloittaa varsinainen luonnostelu ja ideoiden etsintä. Ideoita etsitään kirjoista, lehdistä ja muista tietolähteistä. Ideoita täytyy etsiä valmistusmenetelmistä, raaka-aineista ja esillelaittotavoista. Ruokalistan tuotteista tulisi löytyä variaatiota tarjoilulämpötilan ja ruoan raskauden mukaan. Ruokalistalta olisi hyvä löytyä käyttötarkoitukseltaan monipuolisia ruokia, kuten pientä naposteltavaa ja suurempaan nälkään tarkoitettua ruokaa.

Kun hyviä vaihtoehtoja on löytynyt tarpeeksi, aletaan niitä yhdistellä, jotta saadaan toimivia kokonaisuuksia. Kun hyvä ruokalista on löytynyt, sen tuotteita aletaan kehittää toivottuun suuntaan. Tuotteet testataan, resepteihin tehdään tarvittavat muutokset ja lopulliset tuotteet valitaan. Lopullisista tuotteista tarkistetaan uudelleen, että ne varmasti täyttävät alussa määritellyt vaatimukset ja tavoitteet. Jos näin on ja tuotekokonaisuuteen ollaan muuten tyytyväisiä, aloitetaan annoskorttien tekeminen ja tuotteiden hinnoittelu. Myös ruokalistan järjestys ja ulkoasu suunnitellaan ja mikä tärkeintä, keittiön varustus uusitaan siihen kuntoon, että ruokatuotteen valmistaminen voidaan aloittaa. Myös henkilökunta koulutetaan valmistamaan tuotteet.

4.3 Konttorin ruokatuotteen suunnittelu

Aloitin ruokatuotteen suunnittelun selailemalla ruokalehtiä ja reseptikirjoja. Selailin läpi myös monien erityyppisten ravintoloiden ruokalistoja. Kehittelin ideoita ja kirjoittelin hyvät ideat ylös. Mietin ne läpi myös luonnosteluvaiheen vaatimusten ja tavoitteiden mukaan. Kun ideoita oli syntynyt jonkin verran, keskustelin yrityksen toimitusjohtajan kanssa ja tarkistutin ideat hänellä, jotta tiesin, mihin suuntaan ruokatuotetta aletaan kehittää ja minkälainen ruokatuotteen toivotaan lopulta olevan. Listassa oli myös hyvinkin erikoisia ja jopa ”hulluja” ideoita, koska omaleimaista tuotetta kehittäessä tulee suhtautua kaikkeen uuteen ennakkoluulottomasti. Toimitusjohtaja oli tyytyväinen listaan ja kertoi, mitkä tuotteet hänen mielestään sopisivat Konttorin tyyliin. Pohdimme myös sitä, mikä olisi punainen lanka Konttorin ruokatuotteessa ja tulimme siihen tulokseen,

että ruokatuote voisi pohjata Itämeren ympäristön ruokakulttuuriin. Ajatuksena olisi siis skandinaavinen keittiö höystettynä Pohjois-Eurooppalaisin vaikuttein. Kuulostaa monimutkaiselta, mutta ei sitä loppujen lopuksi ole. Jatkoin ideoiden pyörittelyä ja yritin etsiä samansuuntaisia ruokalajeja lisää.

Alusta asti yksi löytämistäni annoksista tuntui todella vastaavan kaikkia kriteereitä, jotka minulle oli annettu: raputuoppi, joka on siis tuopillinen kokonaisia katkarapuja majoonein kera. Se on persoonallinen, säilyvyydeltään hyvä, nopea ja helppo valmistaa sekä tyyliin sopiva. Etsiessäni muita hyviä ideoita, pidin raputuoppia tietynlaisena ”lippulaivana”. Aina kun löysin kiinnostavan reseptin/tuotteen, testailin sitä mielessäni eri vaatimusten suhteen. Kirjoitin listoja, jotka nimesin ”ei”, ”ehkä” ja ”kyllä”. Pyörittelin mielessäni nimiä sekä raaka-aineita ja selailin satoja reseptejä lehdistä, kirjoista ja internetistä löytääkseni hyviä ideoita. Kun törmäsin sopivaan tuotteeseen, mietin toimivuutta, vein ajatusta eteenpäin ja tiesin melko nopeasti, haluanko tuotteen listalle vai en.

Olin pitkään miettinyt listan tuotteiden määriä ja kategorioita, kunnes eräänä aamuna asiaa taas pohdittuani ymmärsin, että en halua listalle perinteistä jakoa alku-, pää- ja jälkiruokiin, vaan Konttorin tyyliin sopivalta tuntui jaottelu viileät, lämpöiset ja makeat. Nämä nimitykset perustuvat Konttoriin tyyliin, koska vaihtuvia hanaoluitakin kutsutaan asialliseksi ja jäykäksi. Ajattelin, että ruokalistakielestäkin saa näkyä Konttorin persoonallinen tyyli. Annoskokoihin kategorioiden nimitys vaikuttaa sillä tavalla, että kaikki annokset ovat suurehkoja, eikä varsinaisia alkuruokia ole. Vaikka perinteistä jaottelua ei Konttorin ruokalistalta löydy, on asiakkaan mahdollista koostaa Konttorin tuotteista usean ruokalajin illallinen näin halutessaan.

Koska Konttorista ei aiota tehdä ruokaravintolaa, mietin ruokalistan vaihtoehtojen määriä myös melko pitkään, mutta loppujen lopuksi kolme viileää, kolme lämpöistä ja kaksi makeaa tuntui riittävän laajalta asiakkaan näkökulmasta, mutta myös tarpeeksi suppealta helppouden varmistamiseksi. On myös helpompaa saada asiakas maistamaan erikoisempiakin vaihtoehtoja, jos vaihtoehtoja ei ole liian montaa.

Ruokia etsiessäni pidin tärkeänä, että jokaiselle suositulle hanaoluelle löytyisi jokin hyvä kumppani ruokalistalta. Ruokasuositukset tullaan mahdollisesti tekemään oluille, toisin kuin perinteisesti juomasuositukset ruoille. Tiedostin jo melko aikaisessa vaiheessa, että raputuopin lisäksi haluaisin listalle jonkinlaisen ”tapaslautasen”; kokoelman

pienistä herkuista. Jaottelun ollessa viileät ja lämpöiset, oli luonnollista, että listalle tulisi kaksi kokoelmaa, kylmä ja lämmin. Mietin ensin, pitäisikö Konttoriin luoda tapaslistaa, mutta tulin siihen tulokseen, että jos asiakas saa itse koota lautasen, tietyt tuotteet jäävät syrjään ja henkilökunnan työskentely vaikeutuu. Niinpä päätin luoda kaksi erilaista lautasta, joihin tulee samansuuntaisia tuotteita, mutta hieman eri tavoilla valmistettu. Esimerkiksi molemmille lautasille tulee juustoa, mutta kylmään lautaseen tulee kova juusto viileänä ja lämpimään lautaseen tulee pehmeämpää juustoa hieman lämmitettynä. Molemmille lautasille tulee myös mereneläviä, lihaa/sisäelintä, leikkelettä, oliiveja, valkosipulia sekä salaattia.

Konttorin työntekijältä kysyin, mikä olisi hänen mielestään Konttoria kaikkein parhaiten kuvaava ruoka ja mitä hän tarjoaisi Konttorin asiakkaille. Hän mietti hetken ja vastasi, että oluessa pitkään haudutettua pataa. Olin jo aiemmin luonnostellut ajatusta taikinakuorella peitetystä padasta, joka olisi tehty hevosenposkesta. Näin ollen päätin ottaa listalle mukaan olut-lihapadan. Koska hevosenposken saatavuus on rajallista, päätin kuitenkin käyttää naudanposkea hevosenposken sijaan. Ajattelin, että en halua sille perinteistä lisäkettä perunasta tai riisistä, vaan taikinakuoren toimiminen lisäkkeenä on hieman erilainen ja persoonallinen tapa toteuttaa kyseinen ruokalaji.

Alusta asti pohdin, pitäisikö listalle tulla ollenkaan jälkiruokia, tai tässä tapauksessa ”makeita”. Päädyin siihen, että ainakin suklaakakkua tulisi listalta löytyä, sillä se on täydellinen jälkiruoka muun muassa stoutin, portterin ja krieikin kanssa. Niinpä minulla oli suunniteltuna kaksi viileää ruokaa, kaksi lämpöistä ruokaa ja yksi makea ruoka. Jokaiseen kategoriaan piti siis suunnitella yksi ruoka lisää. Kun osa ruoista on päätetty, on huomattavasti helpompi miettiä uusia ruokia kuin siinä vaiheessa, kun mitään ei ole vielä suunniteltu. Koska viileissä oli kaksi ruokaa, joissa molemmissa oli kalaa/äyriäisiä, halusin viileälle listalle kolmanneksi vaihtoehdoksi joko kasvis- tai liharuoan. Lämpimälle listalle taas tulisi löytää kasvis- tai kalaruoka täyteläisen lihapadan ja monipuolisen tapaslautasen ohelle. Löysin hyvän reseptin siiderikinkusta ja muokkasin siitä omanlaisen version. Mielestäni ajatus joulukinkusta vuoden ympäri sopi erittäin hyvin miespainotteiseen ravintolaan. Mieleeni juolahti, että sen kanssa sopisi hyvin siinappi, joka on myös maustettu siiderillä. Kinkku on helppo valmistaa asiakkaalle, sillä sen voi kypsentää etukäteen, pakastaa ja sulattaa melko nopeasti ilman että raaka-aine kärsii.

Koska muut ruoat ovat melko miehekkäitä ja ehkä jopa hieman raskaita, halusin listalle myös yhden kevyen kasvisvaihtoehdon. Rakastan itse tomaattikeittoa, joten se oli luonnollinen valinta, mutta halusin lisätä siihen myös hieman kesäkurpitsaa, jotta se ei ole niin perinteinen ja tavallinen kuin pelkkä tomaattikeitto saattaisi olla. Myös raskaahkon suklaakakun ohelle halusin hieman kevyemmän, mutta teemaan sopivan jälkiruoan, joten löytämäni resepti jäätyneestä vehnäoluesta kuulosti erittäin hyvältä. Näin ruokalista alkoi näyttämään melko valmiilta. Kun olin luonnostellut ruokalistan, keskustelin siitä toimitusjohtajan kanssa ja hän oli tuotokseen erittäin tyytyväinen. Päätimme yhdessä, että viileiden ja lämpöisten ruokien lisäkkeenä tarjotaan aina tuoretta leipää, joka tuo hyvää lisäarvoa asiakkaalle.

Seuraavaksi etsin tuotteiden toteuttamiseen sopivat raaka-aineet Keskosta. Yllätyin siitä, kuinka vaikeaa on löytää juuri sopivat tuotteet tukun valikoimista. Samaa tuotetta saa kymmeniltä eri valmistajilta ja pakkauskokoja sekä eräkokoja on todella paljon. Keskon internetsivuilta ei löydy suoraan tuotteiden kilohintoja, jotta voisi tehdä hintavertailua, vaan jokaisen erän kilohinta täytyi laskea itse. Koska Konttorissa toivottiin hyvin pientä hävikkiä ja menekin ennustetaan ainakin aluksi olevan suhteellisen pientä, täytyy pakkauskokojen olla hyvin tarkkaan mietitty. Keskon tuotevalikoimasta löytyi monia hyviä tuotteita ja puolivalmisteita, jotka helpottavat ja nopeuttavat ruokalajien valmistusta. Etenkin aluksi on erittäin tärkeää miettiä kaikkien tuotteiden valmistus alusta loppuun pienen menekin takia.

Suunnittelin tuotteille annoskoot, mutta koska tuotteita ei ole tehty perinteisen annosmallin mukaan, eivät annoskootkaan ole perinteisen annoskokosuosituksen mukaisia. Otin kyllä mallia annoskokoihin perinteisistä, mutta muokkailin niitä tarpeen mukaan hyvinkin erilaisiksi. Kokeilin joitain tuotteita ja hioin reseptejä sopiviksi. Kun olin tuotteisiin tyytyväinen, tein annoskortit, kirjoitin reseptit puhtaaksi ja pyrin selventämään annoskortteihin mahdollisimman tarkasti, mitä vaiheita annoksen valmistamiseen kuuluu ja miten annos kootaan. Työvaiheiden kuvaaminen annoskortteihin tuntui haastavalta, koska itse tiesi tasan tarkkaan, miltä halusi annoksen näyttävän, mutta sen kirjoittaminen ei ole yhtä yksinkertaista.

Annoskortteja varten muunsin reseptien ainesosien määrät kilogrammoiksi ja litroiksi, sillä olin tehnyt reseptit ensin osittain kappalemäärien pohjalle. Esimerkiksi tomaattikesäkurpitsakeiton kasvikset olivat muodossa 3 tomaattia, 1 iso sipuli ja niin edelleen.

Tähän vaiheeseen meni yllättävän paljon aikaa, mutta löysin internetistä Kansanterveyslaitoksen julkaisun, josta oli huomattava apu. (Reinivuo & Sääksjärvi 2004.)

Selvitin tuote-erien hinnat ja laskin niistä kilohinnat tuotteille. Kaikkia tuotteita ei löytynyt Keskon valikoimista, joten selvitin niiden kilohinnat esimerkiksi soittamalla liha-kauppoihin tai muuta kautta. Esimerkiksi kamaran hintaa oli vaikea selvittää, sillä sen saatavuus on vaihtelevaa. Uskalsin siitä valmistettavan kamaranaksun kuitenkin ottaa ruokalistan osaksi, koska pienellä menekillä yhdestä erästä riittää pitkäksi aikaa, sillä tuote säilyy suhteellisen hyvin.

5 TULOKSET

Lopulliseen ruokalistaehdotukseen (Liite 2.) tulivat kaikki ruokalajit, jotka siihen alun perin oli ajateltukin. Annosten sisältö tosin muuttui jonkin verran. Ruokalistaa aletaan kuitenkin vasta nyt hioa lopulliseen muotoonsa keittiöpäällikön kanssa, joten vielä ei ole varmuutta, tuleeko ruokatuote toteutumaan kokonaisuudessaan tällaisena Konttoriin vai muutetaanko sitä jotenkin.

Ruokalistaan tuli yhteensä kahdeksan ruokalajia, kolme viileää, kolme lämpöistä ja kaksi makeaa. Ruokalistalle tulivat seuraavat tuotteet:

- raputuoppi (Liite 3.)
- siiderikinkku (Liite 4.)
- kylmä tapaslautanen (Liite 5.)
- naudanposkesta tehty pata (Liite 6.)
- tomaatti-kesäkurpitsakeitto (Liite 7.)
- lämmin tapaslautanen (Liite 8.)
- suklaakakku (Liite 9.)
- vehnäolutjäädäyke (Liite 10.)

Liitin työn loppuun muutaman kuvan annoksista, mutta ainoastaan niistä annoksista, joiden esillepanoa ja ulkonäköä ei ole helppoa ymmärtää kirjallisena (Liite 11.) Ruokalistan ruokien nimet ja kuvaukset pyrin tekemään mahdollisimman yhtenäisiksi ja yksinkertaisiksi, Konttorin tyylin mukaisesti. Valmis ruokalista on liitteenä (liite 2). Ruokalistaan hinnoittelin tuotteet aiemmin mainitsemiani hinnoitteluperiaatteita mahdollisimman paljon noudattaen. Hinnoittelun pohjana käytin kateprosenttia 75.

Ruokalistasta tuli monipuolinen ja alussa määritettyihin vaatimuksiin vastaava. Tuotteet ovat omaleimaisia, helppoja ja suurta osaa niistä voi säilyttää pakastettuna. Olen etsinyt sopivat parit Konttorin hanaoluista ja ruokalistan annoksista. Raputuopin kanssa toimisi hyvin Weihenstephaner, sillä mielestäni vehnäolut ja äyriäiset ovat erittäin hyvä yhdistelmä. Vehnäolut on riittävän mieto rapujen seuraksi. Siiderikinkun kanssa paras vaihtoehto on Westons Old Rosie Scrumpy, sillä siiderin maku kinkussa ja sinapissa saa voimaa myös ruokajuomasiideristä. Kylmä salkun kanssa paras yhdistelmä saattaisi olla suomalainen Keisari lager, sillä se on hyvä perusolut ja sopii monen ruoan pariin. Koska

kylmä salkku sisältää monenlaisia komponentteja, on sen rinnalle hyvä valita olut, joka ei riitele juuri minkään maun kanssa.

Lämmin pata, joka itsessään jo sisältää tummaa olutta, olisi paras yhdistää tumman Velkopopovický Kozel Darkin kanssa. Tämä olut on myös erinomainen naudanlihan kanssa, joten yhdistelmä ei voi mennä pieleen. Miedohkon makuisen kasviskeiton seuraksi tarjoilisin helpohkoa olutta, joten Pilsner Urquell olisi tässä tapauksessa hyvä vaihtoehto. Oluen humalaisuus täydentää mukavasti keiton pehmeää makua. Lämpimän salkun kanssa toimisi Heineken, sillä se on helppo yhdistettävä monen ruokalajin kanssa. Koska salkku sisältää hyvin erilaisiakin komponentteja, on oluen hyvä olla riittävän neutraali. Suklaakakun kanssa paras vaihtoehto olisi todennäköisesti Murphy's Irish Stout, sillä stoutin paahteisuus ja vahva maku ovat omiaan tasapainottamaan ja tuomaan esiin suklaan makua ja toisinpäin. Jäätyneen vehnäoluen rinnalla tarjoilisin myös vehnäolutta, belgialaista Hoegaardenia, sillä samankaltaiset maut toimivat keskenään, enkä haluaisi sekoittaa vehnäoluesta tehdyn jäädykkeen makujen kanssa muuta olutta.

6 POHDINTA

Ruokatuotetta voisi muuttaa ainakin sillä tavalla, että puolivalmisteita käytettäisiin enemmän. Jotta niin voidaan tehdä, tulee tukun tuotteistoon tutustua perinpohjin sekä kokeilla ja kilpailuttaa tuotevaihtoehtoja, jotta löydetään parhaat mahdolliset ratkaisut. Henkilökohtaisesti en suosi puolivalmisteiden käyttöä, mutta se on mielestäni perusteltua silloin, kun menekki on niin pientä, että henkilöstokustannukset muuttuisivat korkeiksi pieniä eriä valmistettaessa tai hävikkiä syntyisi paljon suurten tuote-erien tekemisen vuoksi. Puolivalmisteiden suhteen tulee olla tarkka, jotta tuote on laadukas, eikä liian teollinen. Asiakkaalle ei saisi olla ilmiselvää, että tuotetta ei ole valmistettu ravintolassa.

Kun ruokalistan tuotteet on hiottu lopulliseen muotoonsa ja tuotteet mahdollisesti otettu myyntiin Konttoriin, kannattaisi pienen koeajan jälkeen järjestää asiakaskysely, jolla mitattaisiin sitä, mistä tuotteista asiakkaat pitävät ja kokevatko he tuotteet hyväksi. Jos ruokatuotteiden myynti on laajaa, voi myös ruokalistan laajentamista sekä erillisen keittiöhenkilökunnan palkkaamista ajatella.

Mielestäni olisi todella hyvä idea tehdä Konttorin juomille ruokasuositukset, kun tavalisissa ruokaravintoloissa asia on toisinpäin. Tämä toisi persoonallisella ja hausalla tavalla esiin, että Konttorista saa myös ruokaa. Kuten aiemmin olen maininnut, oluen ja ruoan yhdistäminen on melko helppoa, joten ruoista löytyy vastineet useammillekin oluille.

Saadessani tämän aiheen opinnäytetyöhöni, olin erittäin innoissani. Olen jo pitkään ollut kiinnostunut oluista ja niiden yhdistämisestä ruokaan, joten aihe ei olisi voinut olla parempi minulle. Kun punnitsin mielessäni kriteereitä ruokatuotteelle ja kuulin keittiöpäällikön jo aiemmin yrittäneen ratkaista pulmaa, koin saaneeni eteeni mahdottoman tehtävän. Kävin läpin hirveän määrän reseptejä ja tuntui, etten löydä punaista lankaa millään. Koska pidän haasteista ja etenkin itseni haastamisesta, en kuitenkaan luovuttanut, vaan tein systemaattista työtä päästäkseni lopputulokseen. Työ oli välillä erittäin uuvuttavaa, mutta lopulta linja ja idea löytyi satojen reseptien joukosta. Pala palalta ruokalista alkoi rakentua mieleeni ja mitä pidemmälle pääsin, sitä helpompi oli jatkaa.

Löydettyäni sopivat tuotteet ruokalistalle, aloin muokata reseptejä ja testailla tuotteita. Seuraava työläs osuus oli löytää sopivat tuotteet tukun valikoimista, selvittää hinnat ja tehdä annoskortit. Se vei yllättävän paljon aikaa ja täydellisyydentavoittelijana hioin asioita välillä ehkä turhankin pitkään. Annoskorttien tekemisestä olen pitänyt aina ja olen todella tyytyväinen luomaani lopputulokseen niiden suhteen. Olen myös erittäin tyytyväinen luomaani ruokalistaan, sillä se todella on sitä, mitä alussa lähdettiin tavoittelemaan.

Työn toteuttaminen oli teoriaosuuden suhteen erittäin haastavaa, sillä hyvää lähdemateriaalia ei löytynyt, vaan jouduin soveltamaan tietoa aihetta lähellä olevasta materiaalista. Esimerkiksi ravintolan ruokatuotteen tuotekehityksestä en löytänyt lähdemateriaalia, vaan jouduin käyttämään lähteenä huomattavasti teknisemmille aloille suunnattua materiaalia ja soveltamaan siitä itse työn tutkimusosuuteen. Myös olutravintoloista löytyi valitettavan vähän tietoa. Luvussa Ruokalistasuunnittelu olen peilannut teoriaa paljon suurkeittiöihin, sillä ruokatuotteen suunnittelusta suurkeittiöihin löytyi huomattavasti enemmän ja konkreettisempaa tietoa kuin ravintolaan.

On erittäin mielenkiintoista nähdä, millaisena tuote tulee Konttoriin myyntiin vai tulee ko ruokatuotetta ollenkaan. Uskon, että tuote olisi tällaisenaan valmis Konttoriin, mutta ymmärrän sen, jos keittiöpäällikkö tai Konttorin ravintolapäällikkö haluaa sitä vielä jotenkin muuttaa.

LÄHTEET

Ahonen, J., Koskinen, T. & Romero, T. 2009. Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen. 5. painos. Helsinki: Restamark Oy.

Alko Oy. 2012. Alkon tuoteaapinen. 1. painos. Helsinki: Lönnberg Painot Oy.

Brezinski, M. & Gordon, R. 1999. The Complete Restaurant Management Guide. 2. painos. New York: M. E. Sharpe.

Jalonen, O. Konttorin työntekijä. 2014. Haastattelu 20.02.2014. Haastattelija Santala, M. Tampere.

Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. 6. korj. painos. Helsinki: Otatieto Oy.

Kotschevar, L. & Withrow, D. 2008. Management by menu. 4. painos. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M. 2003. Ruokapalvelut työnä. 1.-2. painos. Porvoo: WSOY.

Maulavirta, M. & Hukkanen, J. 2012. Syötävän hyvä olutkeittokirja. Helsinki: Read-me.fi.

Ramsay, G. & Sargeant, M. 2009. Pubiruokaa. Vantaa: Moreeni.

Reinivuo, H. & Sääksjärvi, K. 2004. Ruokamittoja. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 15/2004. Helsinki: Kansanterveyslaitos.

Sinebrychoff. 2014. Olut ruokajuomana. Luettu 14.1.2014. <http://www.sinebrychoff.fi/OLUTJARUOKA/juomaruoaalle/Pages/Default.aspx>

Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Helsinki: Vanhustyön keskusliitto.

Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto. 2005. Tuotekehitys. Luettu 4.2.2014. <http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/orientointi.html>

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. A: Tutkimuksia ja raportteja 22. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

LIITTEET

Liite 1. Konttorin hanatuotteet

- Pilsner Urquell (tsekkiläinen pilsneri)
- Heineken (belgialainen pilsneri)
- Karjala (suomalainen lager)
- Strongbow (englantilainen kuiva omenasiideri)
- Krombacher Pils (saksalainen pilsneri)
- ESB Fuller's Extra Special Bitter (englantilainen ale)
- Keisari Lager (suomalainen lager)
- Newcastle Brown Ale (englantilainen ale)
- Velkopopovický Kozel Dark (tsekkiläinen tumma lager)
- Murphy's Irish Stout (irlantilainen stout)
- Weihenstephaner (saksalainen vehnäolut)
- Hoegaarden (belgialainen vehnäolut)
- Westons Old Rosie Scrumpy (englantilainen suodattamaton siideri)

Liite 2. Konttorin ruokalista

Konttorin kiinteät

Viileät

Raputuoppi 9,90€

- Tuopillinen kokonaisia katkarapuja tillimajoneesin kanssa

Siiderikinkku 11,50€

- Reilu annos kinkkua siiderisinapin kanssa

Kylmä salkku 14,70€

- Konttorin herkkulautanen, joka sisältää punajuurella ja vehnäoluella maustettua graa-
vilohta, kuivattua naudan sydäntä, ilmakuivattua kinkkua, viinitarhuringuustoa, sitrus-
marinoituja oliiveja ja muita naposteltavia, salaattia sekä tillimajoneesia

Lämpöiset

Oluessa haudutettu pata 13,90€

- Taikinakuorella peitettyä, pitkään haudutettua naudan poskea oluella maustetussa pa-
dassa

Tomaatti-kesäkurpitsakeitto 7,50€

- Tomaatti-kesäkurpitsakeittoa vuohenjuuston kanssa tai ilman

Lämmin salkku 14,70€

- Konttorin herkkulautanen, joka sisältää valkosipulilla maustettuja jättiravun pyrstöjä,
kamaranaksuja, paahdettua kinkkua, Kolatun briejuustoa, sitrusmarinoituja oliiveja ja
muuta naposteltavia, salaattia sekä tillimajoneesia

Makeat

Suklaakakku 8,20€

- Suklaakakkua ja kirsikkakastiketta

Vehnäolutjäädye 3,90€

- Jäätynyttä vehnäolutta ja mansikkakastiketta

Liite 3. Raputuoppi

Yläkortti: Raputuoppi

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,250	kg	7,97		Kokonaisia katkaravut	0,250	7,97	1,99
0,050	kg	8,47		Tillimajoneesia	0,050	8,47	0,42
0,030	kg	2,12		Sitruunaa	0,030	2,12	0,06
2,000	kpl	0,04		Kosteuspyyhe	2,000	0,04	0,09
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen raaka- ainehinta €	2,57

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka- ainehinta	2,57
poistetaan ALV 14 %	0,32
Veroton raaka-ainehinta	2,25
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	9,01
lisätään ALV 14 %	1,26
RUOKALISTAHINTA	10,27

Mise en place:

1. Sulata katkaravut juoksevan veden alla.
2. Leikkaa sitruuna lohkoiksi ja poista siemenet.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Laita katkaravut tuoppiin.
2. Laita majoneesi kippoon.
3. Kokoa lautasen päälle tuoppi, majoneesikippo, sitruunalohkot ja kosteuspyyhkeet.

Liite 4. Siiderikinkku

1 (3)

Yläkortti: Siiderikinkku

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,200		12,79		Kinkkua	0,200	12,79	2,56
0,030		5,91		Siiderisinappia	0,030	5,91	0,18
0,059		2,05	15	Omenaa	0,050	2,41	0,12
				Rosepippuria			
				Mausteet %:	1 %		0,03
						Verollinen raaka- ainehinta €	2,88

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	2,88
poistetaan ALV 14 %	0,35
Veroton raaka-ainehinta	2,53
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	10,12
lisätään ALV 14 %	1,42
RUOKALISTAHINTA	11,54

Mise en place:

1. Leikkaa omena lohkoiksi ja pirskota sitruunalla maustettua vettä lohkojen päälle tummumisen estämiseksi.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Kokoa kinkkusiivut lautaselle kauniisti.
2. Laita omenalohkot kinkun viereen.
3. Laita sinappi kippoon.
4. Koristele kinkku murskatulla rosepippurilla.

(jatkuu)

Alakortti: Siiderikinkku

2 (3)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
4,706	kg	8,13	15	Kinkkua	4,000	9,56	38,26
0,222	kg	1,25	10	Sipulia	0,200	1,38	0,28
0,250	kg	0,89	20	Porkkanaa	0,200	1,12	0,22
				Kokonaista mustapippuria			
2,000	l	2,91		Omenasiideriä	2,000	2,91	5,82
				Mausteet %:	1 %		0,45
Hinta yhteensä							45,02

Raaka-aineita	6,400	kg / l	
Kypsennyshävikki	45	%	
Valmista	3,520	kg / l / kpl	
Annoskoko	0,200	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl 12,79
Annoksia	18	kpl	Hinta / annos 2,56

Valmistus:

1. Leikkaa kinkku kahteen osaan. Laita kinkku isoon pataan ja lisää vettä niin, että kinkku peittyy. Lämmitä kiehuvaaksi ja anna kiehua muutama minuutti. Kaada vesi ja vaahto pois.
2. Pilko ja pilko kasvikset isohkoiksi paloiksi.
3. Lisää pataan kinkun kanssa pippuria, kasvikset ja siideri. Lisää vettä, kunnes kinkku peittyy. Kuumenna kiehuvaaksi. Anna kiehua hiljalleen osittain kannen alla 2,5-3 tuntia, kunnes kinkku on kypsää.
4. Nosta kinkku leikkuulaudalle jäähtymään.
5. Poista suurin rasvakerros kinkun päältä.
6. Viipaloi kinkku ja mittaa annokset.

Huomioon otettavat tekijät:

Kypsennyshävikki on suuri, koska liemi heitetään kokonaan pois kypsennyksen jälkeen.

(jatkuu)

Alakortti: Siiderisinappi

3 (3)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,075	kg	23,08		Sinappijauhetta (1 dl)	0,075	23,08	1,73
0,100	kg	1,54		Sokeria	0,100	1,54	0,15
0,100	l	2,91		Omenasiideriä	0,100	2,91	0,29
0,180	kg	4,17		Sokeritonta omenasosetta	0,180	4,17	0,75
0,110	kg	2,00		Kananmunaa (2 kpl)	0,110	2,00	0,22
0,010	l	7,28		Vaaleaa balsamicoa	0,010	7,28	0,07
0,010	l	20,61		Sour apple -likööriä	0,010	20,61	0,21
				Suolaa			
				Mausteet %:	1 %		0,03
Hinta yhteensä							3,46

Raaka-aineita	0,585	kg / l	
Kypsennyshävikki		%	
Valmista	0,585	kg / l / kpl	
Annoskoko	0,030	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl 5,91
Annoksia	20	kpl	Hinta / annos 0,18

Valmistus:

1. Mittaa sinappijauhe, sokeri, siideri ja omenasose kattilaan.
2. Vatkaa joukkoon kananmunat.
3. Lämmitä kokoajan sekoittaen, kunnes seos alkaa kuplia ja sakenee.
4. Mausta balsamicolla, likööriä ja suolalla. Sinappi saa olla makeahko ja omenan täytyy maistua.
5. Jäähdytä ja purkita.

Liite 5. Kylmä salkku

1 (3)

Yläkortti: Kylmä salkku

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,030	kg	16,54		Ilmakuivattua kinkkua	0,030	16,54	0,50
0,035	kg	20,99		Kuivattua sydäntä	0,035	20,99	0,73
0,050	kg	7,22		Punajuuri-vehnäolutlohta	0,050	7,22	0,36
0,030	kg	26,07		Viinitarhurinjuustoa	0,030	26,07	0,78
0,050	kg	10,07		Italialaista salaattisekoitusta	0,050	10,07	0,50
0,050	kg	10,97		Sitrusnaposteltavia	0,050	10,97	0,55
0,030	kg	8,47		Tillimajoneesia	0,030	8,47	0,25
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen raaka-ainehinta €	3,68

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	3,68
poistetaan ALV 14 %	0,45
Veroton raaka-ainehinta	3,23
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	12,91
lisätään ALV 14 %	1,81
RUOKALISTAHINTA	14,72

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Tee ilmakuivatusta kinkusta kauniin ja ilmavan näköinen ruusuke.
2. Kokoa sydänlastut kauniiksi keoksi.
3. Tee myös lohesta ilmavan näköinen ruusuke.
4. Leikkaa juustosta pala.
5. Laita sitrusnaposteltavat kuppiin.
6. Laita majoneesi lautasen reunalle.
7. Kokoa kaikki komponentit väljästi lautasen eri osiin.

(jatkuu)

Alakortti: Kuivattu sydän

2 (3)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
1,429	kg	7,90	30	Naudan sydäntä	1,000	11,29	11,29
0,080	kg	0,63		Suolaa	0,080	0,63	0,05
				Mausteet %:			0,00
Hinta yhteensä							11,34

Raaka-aineita	1,080	kg / l		
Kypsennyshävikki	50	%		
Valmista	0,540	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,035	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	20,99
Annoksia	15	kpl	Hinta / annos	0,73

Valmistus:

1. Siisti sydäimestä kalvot.
2. Leikkaa sydän mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi.
3. Hiero viipaleisiin suolaam.
4. Kuivata rutilän päällä noin 40-asteisessa uunissa, kunnes ovat rapsakan sitkeitä, mutteivät taivu rikki.
5. Säilytä kuivassa ja viileässä paikassa.

Alakortti: Punajuuri-vehnäolutgraavattua lohta

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,556	kg	12,90	10	Lohta	0,500	14,33	7,17
0,050	l	4,46		Vehnäolutta	0,050	4,46	0,22
0,020	l	22,02		Kirkasta viinaa	0,020	22,02	0,44
0,100	kg	1,85		Etikkapunajuurta	0,100	1,85	0,19
0,100	kg	0,80		Karkeaa merisuolaa	0,100	0,80	0,08
0,025	kg	1,54		Sokeria	0,025	1,54	0,04
				Murskattua valkopippuria			
				Mausteet %:	1 %		0,08
Hinta yhteensä							8,21

Raaka-aineita	0,795	kg / l		
Kypsennyshävikki	40	%		
Valmista	0,477	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,050	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	17,22
Annoksia	10	kpl	Hinta / annos	0,86

Valmistus:

1. Nypi lohifileestä ruodot. Sivele pinta viinalla.
2. Raasta etikkapunajuuri ja sekoita joukkoon olut, suola, sokeri ja pippuri.
3. Laita kalan päälle caritaliina ja sen päälle punajuuriseosta tasainen krros. (jatkuu)

4. Anna graavaantua yön yli.

3 (3)

5. Leikkaa ohuiksi siivuiksi.

Huomioon otettavast tekijät:

Kypsennyshävikki suuri, koska valmiista tuotteesta käytetään ainoastaan lohi.

Alakortti: Sitrusnaposteltavat

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,090	kg	3,30		Mustia oliiveja	0,090	3,30	0,30
0,090	kg	3,61		Vihreitä oliiveja	0,090	3,61	0,32
0,090	kg	7,38		Valkosipulin kynsiä	0,090	7,38	0,66
0,090	kg	18,07		Aurinkokuivattua tomaattia	0,090	18,07	1,63
0,010	l			Raastettua appelsiininkuorta	0,010		
0,010	l			Raastettua sitruunankuorta	0,010		
0,070	kg	3,75		Salottisipulia	0,070	3,75	0,26
0,060	l	1,55		Valkoviinietikkaa	0,060	1,55	0,09
0,075	l	7,32		Oliiviöljyä	0,075	7,32	0,55
0,030	l	1,27		Appelsiinimehua	0,030	1,27	0,04
				Tuoretta minttua			
				Mausteet %:	5 %		0,19
Hinta yhteensä							4,05

Raaka-aineita	0,615	kg / l
Kypsennyshävikki	40	%
Valmista	0,369	kg / l / kpl
Annoskoko	0,060	kg / l / kpl
Annoksia	6	kpl

Hinta / kg, l, kpl	10,97
Hinta / annos	0,66

Valmistus:

1. Raasta appelsiinin ja sitruunan kuori.
2. Hienonna salottisipuli.
2. Sekoita sitruksien kuoriraaste, hienonnettu salotti, etikka, öljy, appelsiinimehu sekä silputtu tuore minttu ensin omassa kulhossaan.
3. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja pane marinoitumaan jääkaappiin.

Liite 6. Naudanposkipata

1 (2)

Yläkortti: Naudanposkipata

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,200	kg	12,62		Poskipataa	0,200	12,62	2,52
0,150	kg	4,57		Voitaikinaa	0,150	4,57	0,69
0,030		2,00		Kananmunaa	0,030	2,00	0,06
				Mausteet %:	2 %		0,07
						Verollinen raaka-ainehinta €	3,33

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	3,33
poistetaan ALV 14 %	0,41
Veroton raaka-ainehinta	2,93
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	11,70
lisätään ALV 14 %	1,64
RUOKALISTAHINTA	13,34

Mise en place:

1. Lämmitä pata kattilassa.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Kauli voitaikina.
2. Laita pata uuninkestävään astiaan. Voitele reunat kananmunalla.
3. Laita taikina kulhon päälle, painele taikina kulhon reunaan.
4. Voitele munalla ja paista 225-asteisessa uunissa kauniin ruskeaksi.

(jatkuu)

Alakortti: Naudanposkipata

2 (2)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
1,000	kg	15,13		Ylikypsää naudanposkea	1,000	15,13	15,13
0,333	kg	1,25	10	Sipulia	0,300	1,39	0,42
0,375	kg	0,89	20	Porkkanaa	0,300	1,11	0,33
0,125	kg	2,62	20	Palsternakkaa	0,100	3,28	0,33
0,300	l	5,78		Stoutia	0,300	5,78	1,73
0,030	kg	2,12		Tomaattipyreetä	0,030	2,12	0,06
0,030	kg	2,89		Fariinisokeria	0,030	2,89	0,09
0,400	l	3,74		Lihaliemä	0,400	3,74	1,50
				Merisuolaa			
				Mustapippuria			
				Öljyä			
				Mausteet %:	3 %		0,59
Hinta yhteensä							20,18

Raaka-aineita	2,460	kg / l	
Kypsennyshävikki	35	%	
Valmista	1,599	kg / l / kpl	
Annoskoko	0,300	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl 12,62
Annoksia	5	kpl	Hinta / annos 3,79

Valmistus:

1. Sulata naudanposket.
2. Kuori ja paloittele kasvikset noin 2cm x 2cm x 2cm -kokoisiksi paloiksi.
3. Paloittele naudanposki suupaloiksi. Jos liha on kyllin pehmeää, voit myös repiä sen.
4. Freesaa kasvikset öljyssä. Lisää naudanposket ja paista hieman. Lisää tomaattipyre paistamisen loppuvaiheessa.
5. Lisää olut ja lihaliemi sekä mausteet.
6. Anna hautua.
7. Tarkista maku.
8. Jaa annoksiin.

Liite 7. Tomaatti-kesäkurpitsakeitto

1 (2)

Yläkortti: Tomaatti-kesäkurpitsakeitto

OP	YKS.	OH	PH %	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,350	kg	3,40		Tomaatti-kesäkurpitsakeittoa	0,350	3,40	1,19
0,050	kg	10,55		Vuohenjuustoa	0,050	10,55	0,53
				Mausteet %:	2 %		0,03
						Verollinen raaka-ainehinta €	1,75

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	1,75
poistetaan ALV 14 %	0,22
Veroton raaka-ainehinta	1,54
Tavoitekate %	75
Tavoitekate €	
Veroton myyntihinta	6,15
lisätään ALV 14 %	0,86
RUOKALISTAHINTA	7,01

Mise en place:

1. Kuumenna keitto kattilassa.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Kaada kuumennettu keitto annoskulhoon.
2. Murenn vuohenjuustoa keiton pinnalle.

(jatkuu)

Alakortti: Tomaatti-kesäkurpitsakeitto

2 (2)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,421	kg	2,15	5	Kesäkurpitsaa	0,400	2,26	0,91
0,408	kg	2,70	2	Tomaattia	0,400	2,76	1,10
0,111	kg	1,25	10	Sipulia	0,100	1,39	0,14
0,009	kg	11,62	10	Valkosipulia	0,008	12,91	0,10
0,400	l	3,74		Kanaliientä	0,400	3,74	1,50
0,050	kg	6,59		Tuorejuustoa	0,050	6,59	0,33
				Merisuolaa			
				Mustapippuria			
				Mausteet %:	2 %		0,08
Hinta yhteensä							4,16

Raaka-aineita	1,358	kg / l	
Kypsennyshävikki	10	%	
Valmista	1,222	kg / l / kpl	
Annoskoko	0,350	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl
Annoksia	3	kpl	Hinta / annos
			3,40
			1,19

Valmistus:

1. Pese ja kuutioi kesäkurpitsa ja tomaatit. Kuori ja hienonna sipuli.
2. Friesaa kesäkurpitsaa ja sipulia öljyssä kattilassa. Lisää tomaatit ja kuumenna vielä muutama minuutti.
3. Lisää kattilaan nestettä sen verran, että kasvikset peittyvät. Keitä kannen alla hiljalleen noin 20 minuuttia. Mausta.
4. Soseuta keitto, lisää hiukan tuorejuustoa ja tarkista maku.

Liite 8. Lämmin salkku

1 (3)

Yläkortti: Lämmin salkku

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,030	kg	16,54		Ilmakuivattua kinkkua	0,030	16,54	0,50
0,030	kg	12,69		Kamaranaksuja	0,030	12,69	0,38
0,030	kg	28,60		Valkosipulirapuja	0,030	28,60	0,86
0,030	kg	22,09		Kolatun briejuustoa	0,030	22,09	0,66
0,050	kg	10,07		Italialaista salaattisekoitusta	0,050	10,07	0,50
0,050	kg	10,97		Sitrusnaposteltavia	0,050	10,97	0,55
0,030	kg	8,47		Tillimajoneesia	0,030	8,47	0,25
				Mausteet %:	0 %		0,00
						Verollinen raaka-ainehinta €	3,70

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	3,70
poistetaan ALV 14 %	0,45
Veroton raaka-ainehinta	3,25
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	13,00
lisätään ALV 14 %	1,82
RUOKALISTAHINTA	14,81

Mise en place:

1. Tee ravut ohjeen mukaan.
2. Lämmitä juustoa hieman.
3. Paahda kinkkua pannussa tai uunissa.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Laita sitrusnaposteltavat ja majoneesi kuppiin.
2. Kokoa komponentit kauniisti ja väljästi isolle lautaselle.

(jatkuu)

Alakortti: Valkosipuliravut

2 (3)

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,050		27,82		Kypsiä jättiravun pyrstöjä	0,050	27,82	1,39
0,003		6,86		Valkosipulimurskaa	0,003	6,86	0,02
				Öljyä			
				Sitruunamehua			
				Mausteet %:	2 %		0,03
Hinta yhteensä							1,44

Raaka-aineita	0,053	kg / l		
Kypsennyshävikki	5	%		
Valmista	0,050	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,050	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	28,60
Annoksia	1	kpl	Hinta / annos	1,43

Valmistus:

1. Sulata 5 pyrstöä juoksevan veden alla.
2. Kuivaa pyrstöt.
3. Lämmitä öljyä ja valkosipulia pannulla.
4. Paista ravut nopeasti, jotta lämpiävät, mutta eivät sitkisty.
5. Pirskota sitruunamehua rapujen päälle.

Alakortti: Kamaranaksut

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,286		7,00	30	Sian kamaraa	0,200	10,00	2,00
0,070		0,80		Merisuolaa	0,070	0,80	0,06
				Mausteet %:			0,00
Hinta yhteensä							2,06

Raaka-aineita	0,270	kg / l		
Kypsennyshävikki	40	%		
Valmista	0,162	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,030	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	12,69
Annoksia	5	kpl	Hinta / annos	0,38

Valmistus:

1. Leikkaa tai kaavi kamarasta ensin rasva pois. Jäljelle jäävän kerroksen pitäisi olla siileä, nahassa kiinni ja noin 3 mm paksu.
2. Hiero kamaraan merisuolaa.
3. Laita jääkaappiin vuoassan 24-48 tunniksi, jotta neste haihtuu.
4. Pyyhi pisarat pois.
5. Suikaloi kamara noin 1 cm x 10 cm siivuiksi.

(jatkuu)

3 (3)

6. Kuumenna öljy rasvakeittimessä tai paksupohjaisessa pannussa noin 120-asteiseksi.
7. Paista suikaleita pienemmissä erissä noin 8-9 minuuttia kiinteän kypsiksi.
8. Poista rasvasta ja valuta.
9. Kuumenna öljy 195-asteiseksi. Uppopaista suikaleita uudestaan 2-3 minuuttia. Suikaleet saavat käpertyä ja kuplia. (Ramsay & Sargeant 2009, 24.)

Liite 9. Suklaakakku

Yläkortti: Suklaakakku

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,090		19,87		Suklaafondant	0,090	19,87	1,79
0,040		5,41		Kirsikkaa	0,040	5,41	0,22
0,010		1,54		Sokeria	0,010	1,54	0,02
				Mausteet %:	2 %		0,04
						Verollinen raaka-ainehinta €	2,06

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	2,06
poistetaan ALV 14 %	0,25
Veroton raaka-ainehinta	1,81
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	7,23
lisätään ALV 14 %	1,01
RUOKALISTAHINTA	8,24

Mise en place:

1. Kiehauta kirsikat ja sokeri kattilassa. Tarkista maku. Saa olla kirpeä.
2. Sulata ja lämmitä suklaafondant.

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Laita kakku lautaselle ja kirsikkakastike sen päälle.

Liite 10. Jäätynyt vehnäolut

Yläkortti: Jäätynyt vehnäolut

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,100	kg	4,32		Jäätynyttä vehnäolutta	0,100	4,32	0,43
0,050	kg	9,58		Mansikkasosetta	0,050	9,58	0,48
				Mausteet %:	0 %		0,00
						Verollinen raaka-ainehinta €	0,91

KUSTANNUSLASKELMA / ANNOS

Verollinen raaka-ainehinta	0,91
poistetaan ALV 14 %	0,11
Veroton raaka-ainehinta	0,80
Tavoitekatte %	75
Tavoitekatte €	
Veroton myyntihinta	3,20
lisätään ALV 14 %	0,45
RUOKALISTAHINTA	3,64

Tuotteen viimeistely ja kokoaminen:

1. Laita vehnäolut kupissaan lautasen päälle.
2. Koristele mansikkasoseella.

Alakortti: Jäätynyt vehnäolut

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,600	l	4,46		Vehnäolutta	0,600	4,46	2,68
0,100	l	1,27		Appelsiinimehua	0,100	1,27	0,13
0,120	l	4,28		Sitruunamehua	0,120	4,28	0,51
1,000	l	4,99		Kermaa	1,000	4,99	4,99
0,686	kg	2,00	65	Keltuaista (12 kpl)	0,240	5,71	1,37
0,280	kg	1,54		Sokeria	0,280	1,54	0,43
				Mausteet %:			0,00
Hinta yhteensä							10,11

Raaka-aineita	2,340	kg / l	
Kypsennysväikki		%	
Valmista	2,340	kg / l / kpl	
Annoskoko	0,100	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl 4,32
Annoksia	23	kpl	Hinta / annos 0,43

Valmistus:

1. Kaada olut, mehu, sokeri ja keltuaiset pyöreään kulhoon ja vatkaa vesihauteessa kypsäksi. Vatkaa kerma ja lisää se jäähtyneen seoksen joukkoon. Aseta annosvuokiin ja pane pakastimeen. (Maulavirta & Hukkanen 2012, 139.)

Liite 11. Kuvia muutamasta annoksesta

1 (2)



Kuva 1. Raputuoppi



Kuva 2. Kylmä salkku

(jatkuu)



Kuva 3. Lämmin salkku